



2016 Roederer Brut Cristal Millésimé Coffret

Typ	Champagner / Schaumwein
Herkunft	Champagne, Roederer Louis
Produzent	Roederer Louis
Qualitätsstufe	Brut
Ausschanktemperatur	8 - 10 °C
Trinkreife	über 12 Jahre nach Ernte
Alkoholgehalt	12 %
Grösse	75cl
Artikelnummer	41008715

Bemerkungen

Cristal 2015 ist ein Wein seines Terroirs par excellence, ein perfektes Echo seines Bodens. Er stammt aus, seit 1845 geduldig zusammengestellten Lagen, die im Rahmen eines Winzerkonzepts nach Mass bearbeitet werden. Dies beinhaltet tägliche tugendhafte Praktiken, wie sanfter Rebschnitt, lang brachliegende Flächen, biodynamischen Kompost und Methoden, die sich am Modell der Permakultur orientieren, bei dem das Ökosystem sein Gleichgewicht anpasst und den Menschen mit der Natur verbindet. Das Streben nach Exzellenz spiegelt sich am deutlichsten in der bemerkenswerten Präzision der Arbeit im Weinkeller. 25 % des Weins werden ohne jegliche malolaktische Gärung in Holzfässern ausgebaut, um die aussergewöhnliche Reinheit der Frucht, ihren Glanz und ihre Frische zu bewahren. In jedem neuen Jahrgang zeigt sich der unverwechselbare Charakter von Cristal, wenngleich sich jedes Mal Aromen und Texturen, den Facetten eines Kaleidoskops gleich, ein wenig anders zusammenfügen. Diese sich ständig ändernden Nuancen, die der

Passt zu

Passt hervorragend zu Carpaccio vom Rind mit weißem Trüffel, Lammkraftbrühe mit Fenchelgemüse; gebratenem Steinbutt, Jak

obsmuscheln, Bresse Poularde mit Gänseleber und schwarzem Trüffel; mildem Ziegenkäse sowie cremigen Käsesorten.

Degustationsnotizen

Intensive goldene Farbe mit glänzenden Reflexen. Überaus feine, dynamische Efferveszenz. Intensives Bukett mit dicht konzentrierten Noten von gelben Früchten (weisse Pfirsiche, Mirabellen) und herrlichen Röstaromen, die an gebrannte Haselnüsse und Mandeln erinnern. Der Chardonnay trägt zu dieser komplexen, perfekt integrierten Kombination von Mandelnoten, Erntearomen und süssen Pollen bei, der Pinot Noir sorgt für saftige Aromen von roten Früchten. Am Gaumen zugleich konzentriert, energiegeladen und vibrierend. Der Auftakt gibt sich samtweich, schmeichelnd und fast ölig. Geprägt ist er von den süssen Noten kandierter Früchte sowie von jodhaltigen Gewürzaromen. Dann spannt sich die pudrige Textur, die Frische nimmt zu. Der Wein zeigt sich ganz von seiner reinen, präzisen, ziselierten Seite. Das überaus schmackhafte Finale stützt sich auf vom Holz beeinflusste, saftige, saline Noten. Es ist dicht konzentriert und verfügt zugleich über eine grosse Aromafeinheit.